Épisode 2 :

La ferme

La vie d'un hameau du Pays de Gex
dans les années 1950

pépé Marius et moi-même

Bernard Escoffier

Préface

Les pages qui suivent font revivre la ferme de mon enfance, figée dans l'état qui fut le sien durant les dix premières années de ma vie, entre 1952 et 1962. Les autres fermes du village possédaient les mêmes équipements et fonctionnaient de la même façon.

C'était le temps d'avant les grands bouleversements ; la maison fut ensuite transformée pour s'ouvrir au confort moderne : l'eau courante, l'électricité ainsi que l'installation d'une salle de bains et de sanitaires.

Si la mémoire me fait parfois défaut aujourd'hui, nul doute que d'autres souvenirs resurgiront au fil des pages du prochain épisode qui seront dédiées au quotidien de la ferme, à ses traditions et aux personnages de la ferme et du village.

Note :

Si vous aimez ce genre de récits, ne manquez pas les excellents livres d'Anne-Marie Prodon, une véritable Gessienne qui contrairement à moi, elle n'a pas eu recours à l'intelligence artificielle pour écrire ses récits, ce qui rend son travail encore plus remarquable. Trente ans de témoignages de gens du Pays de Gex.

Voici quelques-uns de ses ouvrages :

• *Le Pain de la terre : les montagnards racontent*
• *Au royaume des bergers*
• *Sagesse paysanne : histoires de vies*
• *Histoires vraies d'autrefois*
• *L'École derrière la queue des vaches*
• *Les Filles de la terre : histoire des paysannes d'autrefois*
• *Gens de chez nous*
• *Emilio, le moutonnier du Noirmont*
• *La Vie simple : autrefois dans nos villages*
• *L'Âme du village : les artisans d'autrefois racontent*

Chapitre 1 : La Ferme Familiale

La ferme familiale se trouvait au centre du village de Feigères, du côté Jura de la route principale qui traversait le hameau. Elle formait un bâtiment en angle, comme on en voyait souvent autrefois dans nos villages, avec la partie habitation en bordure de route et, plus haut dans la cour, la partie agricole composée de deux écuries et d'une grange.

La cour était légèrement en pente. Elle s'ouvrait entre les bâtiments et donnait à l'ensemble un air à la fois simple et solide, comme si chaque pierre avait été posée là pour servir. Sur la gauche se trouvait une fontaine privée, abritée sous un petit toit. Elle faisait partie du décor quotidien, avec son eau fraîche, son bassin, et ce bruit régulier qui accompagnait la vie de la maison.

Derrière l'habitation s'étendait un grand terrain, avec un verger qui prolongeait la ferme vers les prés et les arbres. De l'autre côté de la route, la propriété continuait encore. On y trouvait, en bordure du chemin, l'emplacement du tas de fumier. Plus bas, on descendait vers le jardin, les clapiers des lapins, puis le verger. Il y avait aussi une grange annexe et un poulailler.

Cette disposition peut paraître étrange aujourd'hui, avec une ferme partagée de part et d'autre de la route. Pourtant, à l'époque, tout cela avait sa logique. La maison bordait le chemin, la cour permettait de circuler avec les bêtes et le matériel, les écuries se trouvaient en haut, le fumier restait à l'écart de l'habitation, et le jardin ainsi que le verger

occupaient les terrains les mieux placés. Rien n’était vraiment laissé au hasard : tout répondait aux besoins de la vie paysanne.

Chapitre 2 : Les Écuries

Dans le Pays de Gex, on ne disait guère les étables. On parlait plutôt des écuries, même si, à proprement parler, ce mot aurait dû être réservé aux chevaux. Mais chez nous, les mots suivaient l’usage du pays, et tout le monde se comprenait ainsi.

Dans ces écuries se trouvaient les vaches, les génisses et le cheval. C’était un monde à part, chaud, sombre, rempli d’odeurs fortes : le foin, la paille, le cuir des harnais, le fumier, le purin, et cette chaleur animale qui montait des bêtes attachées à leur place.

A l’extérieur au dessous de chacune des fenêtres de l'écurie, enterrées dans le sol, se trouvaient les fosses à purin. Derrière les vaches, entre la rangée d'animaux et l'allée centrale, une rigole traversait le bâtiment pour évacuer le liquide vers l'extérieur. Selon la contenance de ces fosses, il fallait les vider à l'aide d'une pompe une à deux fois par an. Le purin était alors transféré dans une tonne à purin, puis épandu dans les champs pour servir d'engrais.

Dans l’une des deux écuries, il y avait aussi le coin du cochon. C’était un petit box que l’on appelait le boiton. Le cochon y vivait à l’écart, dans sa loge, grognant parfois quand quelqu’un entrait ou quand il sentait venir la nourriture, le cochon était nourri avec tous les restes de cuisine de la maison. Pour les enfants, ce coin avait quelque chose d’un peu mystérieux. On s’en approchait avec curiosité, mais pas toujours avec assurance.

L’intérieur des écuries était peu éclairé. Deux ampoules seulement pendaient, une à chaque extrémité, et une petite fenêtre laissait passer un jour pauvre, presque timide. Même en plein après-midi, il y régnait une demi-obscurité. Il fallait parfois quelques instants pour que les yeux s’habituent et distinguent les bêtes, les mangeoires, les chaînes, les seaux et les outils posés contre le mur.

Chaque année, une entreprise venait à la ferme pour passer le crésyl dans les écuries. Pour nous, les enfants, c’était presque un événement. On voyait arriver les hommes avec leur matériel, leur grand pulvérisateur, leurs tuyaux, et aussitôt l’écurie prenait un air de chantier.

Avant leur passage, il fallait préparer les lieux, dégager ce qui pouvait l’être, pousser les outils, écarter les seaux, et les bêtes semblaient comprendre qu’il se préparait quelque chose d’inhabituel. Puis le travail commençait. Le produit sortait en nuage contre les murs, les portes, les poutres et le plafond. En quelques instants, l’odeur envahissait tout.

Le crésyl, je m'en souviens surtout par son odeur. Une odeur forte, âcre, presque goudronnée, qui vous prenait au nez et restait accrochée aux vêtements. Le produit était blanchâtre, presque laiteux, et les hommes en aspergeaient partout, comme s'ils voulaient laver l'écurie jusqu'au fond des pierres.

Après leur départ, les écuries n'étaient plus tout à fait les mêmes. Les murs luisaient un peu, le sol paraissait plus propre, et cette odeur de crésyl dominait même celle du fumier, du purin et des bêtes. Pendant plusieurs jours, elle restait là, tenace, comme une preuve que le grand nettoyage avait été fait.

Les mouches et les taons semblaient moins hardis, et les vaches retrouvaient un peu de tranquillité. Pour nous, cette odeur annonçait surtout que l'écurie avait eu droit à sa grande toilette annuelle. Ce n'était pas agréable, mais c'était nécessaire, et dans une ferme, ce qui était nécessaire passait toujours avant le confort.

Les portes des écuries étaient faites en deux parties : un battant du bas et un battant du haut. C'était très pratique. On pouvait laisser ouverte la partie supérieure pour faire entrer l'air et la lumière, tout en gardant fermée la partie basse. Ainsi, les bêtes ne sortaient pas, mais l'écurie respirait un peu.

Cette disposition avait toute son importance. Dans ces bâtiments bas et sombres, l'air devenait vite lourd, chargé d'humidité et d'odeurs de purin. En ouvrant seulement le haut de la porte, on évacuait une partie de cette chaleur et de ces vapeurs, sans créer de courant d'air froid au ras du sol, là où se trouvaient les pattes et le ventre des animaux.

La partie basse servait aussi de barrière. Elle empêchait les intrus d’entrer : les poules, les chiens, parfois même les enfants trop curieux. Car une écurie n’était pas un terrain de jeu. C’était un lieu de travail, avec ses habitudes, ses dangers, ses bruits et ses odeurs. Un lieu rude, mais vivant, où battait chaque jour le cœur de la ferme.

Au mur étaient suspendus les seaux de traite et les bottes-cul, ces petits tabourets de trayeur à un seul pied, que l’on attachait à la taille avec une ceinture.

Au moment de commencer la traite, mon père fixait le botte-cul derrière lui, bien calé sous les fesses. Ainsi équipé, il pouvait passer d’une vache à l’autre sans avoir à chercher un siège. Il s’accroupissait, s’installait contre le flanc de la bête, posait son seau entre ses jambes, et la traite commençait. C’était un geste simple, pratique, répété chaque jour, matin et soir, avec cette efficacité tranquille des paysans qui savaient économiser leurs mouvements.

la traite assis sur le botte-cul

Chapitre 3 : Crèche, râtelier et borancles

Dans l’écurie, les bêtes étaient attachées les unes à côté des autres, chacune à sa place. Devant leur museau se trouvaient la crèche et le râtelier, les deux éléments indispensables pour les nourrir.

La crèche, chez nous, était en béton, même si dans certaines fermes elle était encore en bois. C’était une longue auge placée devant les bêtes, à hauteur du poitrail. On y mettait les aliments lourds ou humides : les grains, les tourtaux de colza, les betteraves coupées, parfois aussi quelques restes préparés pour compléter la ration.

Au-dessus se trouvait le râtelier. C’était une sorte de grille inclinée, faite de barreaux de fer ou parfois de bois, fixée contre le mur. On y déposait le foin, la paille ou la luzerne sèche. Les bêtes tiraient dessus avec leur langue et leurs dents, lentement, patiemment, comme elles savent si bien le faire.

Ce système était simple, mais bien pensé. Le foin ne tombait pas directement dans la litière, où il aurait été piétiné, souillé ou perdu. Les petites feuilles, les brindilles et les graines qui s’échappaient du râtelier tombaient dans la crèche, juste en dessous, et les bêtes pouvaient encore les manger. Rien ne devait se gaspiller. Le foin représentait des journées entières de travail : il avait fallu le couper, le faner, le retourner, puis le rentrer à la grange avant l’hiver.

C’est de ce monde-là que vient l’expression « manger à deux râteliers ». Elle désigne quelqu’un qui profite de deux côtés à la

fois, comme une bête un peu maligne qui irait prendre sa part à deux places différentes.

Dans le mur qui séparait la grange et l'écurie se trouvaient les borancles. Ce mot désignait les volets en bois qui s'ouvraient dans la cloison séparant la grange, où l'on stockait le foin, de l'écurie, où se tenaient les bêtes.

Le borancle était d'une grande utilité. Au lieu de transporter de lourdes brassées de foin à travers toute l'écurie, le paysan ouvrait les borancles et poussait directement le fourrage dans les râteliers. C'était rapide, pratique, et cela évitait bien des allées et venues.

Quand le volet était rabattu et fermé, les vaches ne pouvaient pas passer la tête à travers l'ouverture. Le paysan pouvait donc préparer tranquillement la ration, sans être bousculé ni dérangé par les museaux impatients.

En hiver, les borancles avaient aussi leur importance. Bien refermés, ils empêchaient l'air froid de la grange de s'engouffrer dans l'écurie. La chaleur dégagée par les bêtes restait ainsi à l'intérieur. Dans ces vieux bâtiments, on ne chauffait pas les écuries : c'étaient les animaux eux-mêmes qui entretenaient cette tiédeur lourde, mêlée d'odeur de foin, de paille et de bétail.

Chapitre 4 : La grange

La grange était desservie par une grande porte rectangulaire, surmontée d'une grosse poutre en bois. Elle possédait deux grands battants, assez larges pour laisser passer les chars chargés de paille ou de foin. Au-dessus de ces battants se trouvait un volet, que l'on laissait toujours ouvert, été comme hiver.

Dès le printemps, c'était par cette ouverture qu'entraient les hirondelles, revenues de leur long voyage depuis l'Afrique, où elles avaient passé l'hiver. Elles arrivaient presque toutes en même temps, comme si elles s'étaient donné rendez-vous. On les voyait d'abord se poser en longues files sur les fils

électriques du village, bavardant et s'agitant dans un grand remue-ménage.

Puis chacune retrouvait sa grange, son coin, son ancien nid. Comment faisaient-elles, après un si long périple, pour revenir exactement au même endroit d'une année sur l'autre ? Mystère. Mais elles y parvenaient, et cela nous émerveillait.

Leurs nids étaient accrochés contre les poutres sous le bétandier, cette sorte de plafond très haut . Sitôt revenues, elles se mettaient au travail. Elles allaient et venaient sans cesse entre la grange, les chemins et les vergers, rapportant de quoi réparer ou reconstruire leurs nids.

Quand elles arrivaient, tout le village semblait le savoir en même temps. On entendait les gens s'exclamer :

— Les hirondelles ! Les hirondelles sont revenues !

Elles portaient bonheur, disait-on. Mais surtout, elles annonçaient la vraie arrivée du printemps. Pas celui du calendrier, non : le vrai printemps des campagnes, celui qui revenait avec les oiseaux, les herbes nouvelles, les arbres en fleurs et la promesse des beaux jours.

Les chats, eux, surveillaient tout ce remue-ménage avec le plus grand sérieux. Couchés dans un coin de la cour ou postés près de la porte de la grange, ils suivaient du regard les allées et venues des hirondelles, avec l'espoir évident d'un bon repas tombé du ciel.

Mais cela n'arrivait jamais. Les hirondelles étaient bien trop malignes. Elles connaissaient la musique, rasaient les moustaches des matous, viraient au dernier moment et

semblaient même prendre un malin plaisir à narguer ces prédateurs impuissants. Les chats avaient beau remuer la queue, plisser les yeux et calculer leur coup, ils restaient toujours bredouilles.

De chaque côté de la grande porte de la grange, fixés au mur, se trouvaient les *cafarous* (sortes de mezzanines en bois) sur lesquels on stockait le bois de chauffage ainsi que les fagots ou fascines de petit bois utilisés pour allumer le fourneau. On y accédait à l'aide d'une échelle en bois.

En entrant dans la grange, on débouchait dans une grande allée centrale de quatre ou cinq mètres de large, qui courait sur toute la longueur du bâtiment. Chez nous, bizarrement, le sol de la grange n'était pas parfaitement plat. Il montait légèrement, comme s'il suivait encore la pente naturelle du terrain.

La ferme avait été construite sur un terrain incliné, et les anciens constructeurs avaient sans doute fait au plus simple. Plutôt que de creuser longuement pour obtenir un sol bien horizontal, ils avaient adapté le bâtiment à la pente. À la campagne, on ne cherchait pas toujours la perfection : on cherchait surtout le solide, le pratique, et ce qui demandait le moins de peine inutile.

Cette grande allée centrale était le passage des chars, des hommes, des fourches, du foin et de tout ce qui faisait vivre la ferme.

De chaque côté, au rez-de-chaussée, les murs étaient percés des ouvertures des borancles.

Au fond de la grange, à droite et à gauche, se trouvaient les deux portes des caves. Et, juste en face de la grande porte d'entrée, dans le mur du fond, s'ouvrait le passage du puits avec sa pompe à bras. C'était une présence un peu mystérieuse, surtout pour des enfants : ce trou sombre dans le mur semblait mener vers un autre monde.

Toute la partie supérieure du bâtiment formait un vaste espace ouvert, d'un seul tenant, y compris au-dessus des écuries. De grosses poutres montaient du sol, de chaque côté de l'allée, jusqu'au toit, pour soutenir la charpente. Elles donnaient à la grange une allure de cathédrale paysanne, sombre, haute, odorante, où la poussière dansait dans les rayons de lumière.

Les planchers situés au-dessus des écuries s'appelaient les bétandiers. C'est là que l'on stockait la paille et le foin. On disait aussi les mates de foin, ces grands volumes entassés jusqu'aux poutres, qui sentaient bon l'été longtemps après la fin des foins.

On y accédait avec des échelles à barreaux de bois. Il y en avait presque toujours deux dans la grange, appuyées contre les poutres ou posées le long d'un mur. Pour les adultes, c'étaient de simples outils de travail. Pour les enfants, c'étaient déjà presque des invitations à grimper vers un monde interdit, plein de poussière, de foin, d'ombres et de cachettes.

Au fond de la grange, à proximité des portes des caves, trônait le coupe-betteraves. Cet appareil servait à débiter les betteraves en fines lamelles destinées aux vaches ; elles en raffolaient, et cela leur offrait un excellent apport en sucre pour l'hiver. Le geste était simple : on chargeait les betteraves dans la trémie

avant de tourner vigoureusement la grande manivelle pour actionner les couteaux.

Chapitre 5 : Les caves et le saloir

Au fond de la grange, derrière chacune des écuries, se trouvaient deux caves. On n’y entrait pas comme dans une pièce ordinaire. Dès qu’on poussait la porte, on quittait la poussière de la grange pour une fraîcheur humide, avec cette odeur particulière des vieilles caves : la pierre froide, la terre, les pommes mûres, le cidre, les tonneaux et les provisions rangées pour l’hiver.

La cave de droite possédait une petite fenêtre. Elle ne laissait entrer que peu de lumière, juste assez pour permettre de deviner les formes après quelques instants. Au sol reposaient deux grandes caisses en bois : l’une était remplie de pommes de terre, l’autre de terre dans laquelle étaient enfouies les carottes pour les conserver tout l’hiver. Sur des rayonnages s'alignaient les cagettes de pommes et de poires, les toupines (gros pots en terre cuite), les bocaux de conserves et les confitures. Dans un coin, un tonneau de cidre, surélevé et doté d’un robinet, trônait au milieu de tout ce qui devait être préservé pendant de longs mois.

Dans une ferme, la cave était presque aussi importante que la cuisine. La cuisine nourrissait le jour présent ; la cave, elle, préparait les mois à venir. Quand on entrait là, on comprenait que l’hiver ne s’improvisait pas. Il était déjà en réserve, dans les sacs, les pots, les bouteilles et les clayettes.

Dans la cave de gauche se trouvait le saloir en pierre. Je le revois encore, massif, froid, presque solennel. C’était un grand bac taillé dans une pierre calcaire dense de la région, assez

profond, avec une face arrondie en demi-cercle et un lourd couvercle de bois. Pour nous, les enfants, ce saloir avait quelque chose de mystérieux. On savait qu'il contenait parfois de la viande, du sel, de la saumure, et cela suffisait à lui donner une certaine gravité.

Il prenait toute son importance au moment de la tuée du cochon, au début de l'hiver. Ce jour-là, rien ne devait se perdre. Une partie de la viande était mangée fraîche, une autre devenait boudins ou saucissons, et les morceaux destinés aux mois suivants étaient frottés au gros sel avant d'être rangés dans le saloir. Les gestes étaient précis. Les anciens savaient faire. Ils n'avaient pas besoin de longues explications : il fallait du sel, du froid, de l'ordre, et surtout ne pas gaspiller.

Au fond du bac, le sel faisait lentement son travail. Il tirait l'eau de la viande et formait une saumure. On ne parlait pas de technique, on parlait d'habitude. On faisait comme on avait toujours fait, parce que cela marchait.

Après usage, le saloir se lavait à grande eau, avec une brosse de chiendent que l'on appelait aussi brosse à rizette. La pierre gardait le froid et se nettoyait bien. On posait souvent une grosse pierre sur le couvercle pour maintenir la viande dans la saumure, mais aussi pour décourager les rats, les chats ou tout autre visiteur trop curieux.

Dans les fermes, la nourriture était trop précieuse pour être laissée au hasard. Chaque morceau comptait, chaque pot avait sa place, chaque réserve représentait du travail, de la prévoyance et un peu de sécurité pour les mauvais jours.

le saloir
dans la cave

Chapitre 6 : La Pompe et la Fontaine

Au bout de l’allée centrale de la grange, dans le mur du fond, était percée une grande ouverture rectangulaire, d’environ un mètre de large sur deux mètres de haut. Ce trou donnait sur le puits.

Dans l’obscurité, on distinguait le corps de pompe. Il ressemblait à une grande colonne en bois, dressée dans le puits. Un bras métallique, fixé à cette colonne, traversait le mur et sortait dans la grange. C’est avec ce bras que l’on pompait l’eau.

Quand on actionnait la pompe, l’eau était envoyée vers le bec verseur situé dehors, sur la fontaine. Le système était simple, mais il demandait de l’huile de bras. Et cette corvée revenait souvent à mon jeune frère et à moi. Plus rarement à ma sœur, qui avait trois ans de moins que moi.

Nous n’aimions guère ce travail. Il fallait pomper, encore pomper, toujours pomper. Lorsque la fontaine était vide, cela semblait ne jamais finir. Nous comptions les coups de pompe, impatients d’arriver au dernier. Je ne me souviens plus du nombre exact qu’il fallait donner pour remplir complètement le bassin, mais je me souviens très bien que c’était long. Très long.

Pendant les longues séances de pompage, mon imagination ne restait jamais bien tranquille. Pendant que mon frère et moi actionnions le bras de la pompe, je regardais parfois vers l’ouverture sombre du puits, et je me mettais à rêver.

Je m’imaginais qu’au fond, caché dans les parois humides, se trouvait le départ d’un souterrain secret. Dans ma tête, ce passage mystérieux devait filer sous le village et rejoindre une autre ferme, peut-être même plus loin encore. Il suffisait d’un peu d’ombre, d’un trou noir et de quelques bruits d’eau pour que mon esprit parte en expédition.

Heureusement, malgré cette idée qui me revenait souvent, je n’ai jamais eu le courage d’entrer dans le puits pour vérifier. Et, à bien y penser, c’était sans doute la décision la plus raisonnable de mon enfance. Mon souterrain est donc resté intact, bien à l’abri dans mon imagination, ce qui est encore le meilleur endroit pour ce genre de découverte.

Pour des enfants, ce travail de pompage était une corvée. Pour la ferme, c’était une nécessité. Sans cette eau, rien ne fonctionnait vraiment : ni les bêtes, ni la maison, ni les travaux du quotidien.

La fontaine disposait de deux arrivées d’eau. La première, provenant du puits, n'était active que lorsqu’on pompait au fond de la grange. La seconde provenait d’une source captée plus haut, derrière la maison. Cependant, cette source ne coulait pas toute l’année : elle se retrouvait à sec pendant quatre à cinq mois lors des périodes de forte chaleur et de sécheresse. Le puits, quant à lui, ne tarissait jamais !

Notre chienne Mira était attachée dans la cour, juste devant la grange. À cette époque, presque toutes les fermes possédaient au moins un chien, qui vivait à l'extérieur, retenu au bout d'une longue chaîne. On ne les libérait que pour nous accompagner lorsque nous emmenions les vaches aux prés. Là, leur rôle consistait à surveiller et à guider le troupeau selon les ordres reçus. Certains y excellaient, d'autres moins. Mira, elle, se montrait plutôt efficace et d'une grande gentillesse. Mon père l'avait recueillie chez un vieux garçon du village qui se montrait violent et la battait. Tout le reste de sa vie, elle a témoigné une immense reconnaissance envers sa nouvelle famille. Quant à sa nourriture, elle partageait le sort des cochons en se nourrissant des restes de nos repas familiaux.

Chapitre 7 : La grange annexe et la Rosalie

À une cinquantaine de mètres de la ferme, de l’autre côté de la route, se trouvait la grange annexe. On y stockait parfois du foin lorsque la grange principale était pleine, mais cela arrivait rarement. Elle servait surtout à remiser du vieux matériel agricole dont on ne se servait presque plus : charrue, herses, outils divers. C’était un petit musée de la culture d’autrefois, mais sans pancartes ni visiteurs.

Et surtout, jusqu’à mes neuf ans environ, c’est là qu’était entreposée, bien à l’abri, la première voiture de mon père. C’était une Citroën Rosalie familiale, qu’il avait achetée d’occasion à son frère, boucher à Lyon.

Pour nous, les enfants, cette voiture était une merveille. Nous adorions aller jouer dedans. Elle avait une odeur particulière, une odeur qu’on ne retrouvait nulle part ailleurs : un mélange de vieux tissu, de cuir, de poussière, d’huile et de mystère. À l’avant, il y avait une grande banquette. Derrière, deux strapontins repliables, puis une grande banquette arrière. À nos yeux, c’était presque un autobus de luxe.

La Rosalie était déjà vieille et roulait très peu, d’autant que mon père n’avait pas encore le permis de conduire qu’il a obtenu, je crois, vers 1960. Je me souviens pourtant d’une virée mémorable en famille, un dimanche, pour aller à la fête de l’Oiseau à Saint-Genis. Nous étions tous entassés dedans : mes parents, mes grands-parents et les trois enfants. Une véritable expédition.

Comme mon père n’avait pas le permis, il craignait évidemment les gendarmes. Par prudence, il avait donc garé la voiture dans un champ, bien avant Saint-Genis. Il me semble que nous avons fait le dernier kilomètre à pied. Cela faisait partie de l’aventure. Quelle équipée ! On en parlait encore longtemps après, surtout pendant les repas de famille.

Chapitre 8 : Le poulailler

Devant cette grange annexe se trouvait le poulailler. Il donnait sur le verger situé en contrebas, qui nous appartenait. Pendant la journée, on pouvait ainsi laisser sortir les poules dans le champ. Elles grattaient, picoraient, caquetaient, chacune avec son importance, comme si elles administraient elles-mêmes le domaine.

Tous les jours, nous avions des œufs frais. J’adorais aller en prendre un directement dans le poulailler pour le gober tout cru. Aujourd’hui, cela ferait peut-être hausser quelques sourcils, mais à l’époque, c’était un vrai plaisir d’enfant : l’œuf encore tiède, tout juste pondu, avalé comme un trésor volé.

Le soir, il ne fallait surtout pas oublier de bien fermer le poulailler. Sinon, gare au renard. Une ou deux fois, il réussit à entrer. Et là, le lendemain matin, ce n’était plus le joyeux caquetage habituel : c’était la découverte du désastre. Le renard, lui, avait passé une excellente nuit.

Chapitre 9 : L’Habitation

L’habitation comprenait deux étages, plus le grenier. Jusqu’en 1960, année de sa rénovation, elle était restée à peu près telle que la génération précédente l’avait connue. Une vraie maison de ferme d’autrefois, avec ses coins sombres, ses marches usées, ses odeurs, ses habitudes, et tout ce qui racontait une vie sans avoir besoin de parler.

Peu après ma naissance, en 1953 ou 1954, mon père reprit l’exploitation en viager auprès de son oncle Émile. C’était un « vieux garçon », comme on disait alors pour parler d’un homme resté célibataire. D’après ce que je sais, l’accord prévoyait une petite rente mensuelle, ainsi que le gîte et le couvert. L’oncle Émile touchait aussi une rente d’ancien combattant.

Chez nous, on l’appelait simplement **l’oncle Mile**. Il vivait avec nous en permanence, installé dans la maison comme un meuble ancien dont on ne se demandait plus depuis quand il était là. Il y resta jusqu’à sa mort, en 1965.

Au rez-de-chaussée, du côté de la route, se trouvait une grande pièce dont la porte donnait directement sur la cour. Elle n’avait pas de communication avec le reste de la maison. C’était une sorte de débarras géant, encombré d’un invraisemblable bric-à-brac : vieux meubles, outils hors d’âge, ustensiles divers, livres fatigués, journaux jaunis, le tout empilé sans ordre apparent.

Pour les adultes, ce n’était sans doute qu’un capharnaüm. Pour nous, les enfants, c’était presque une caverne aux trésors. Nous adorions aller y fureter, persuadés que nous allions tomber sur une grande découverte. Il y régnait une odeur très particulière,

impossible à décrire aujourd’hui : un mélange de poussière, de vieux bois, de papier humide et de choses oubliées.

Mais il y avait aussi les habitants officieux de la pièce. Dès que l’on remuait un objet, une nuée de cafards partait en courant dans tous les sens. Des souris étaient également fréquentes, mais elles faisaient le bonheur des chats de la maison. Cela ne nous arrêtait pas toujours, mais cela ajoutait tout de même un certain suspense à nos explorations. Cette pièce resta ainsi, dans son désordre presque historique, jusqu’à la rénovation de l’habitation en 1960.

À gauche de cette pièce se trouvait l’entrée de la maison. Elle était gardée par une épaisse porte en bois, encadrée de pierres de taille et dotée d’une lourde serrure qui ne fermait jamais, ni le jour ni la nuit. L’entrée en elle-même était minuscule, faisant à peine deux mètres carrés. Sur la gauche, une porte s'ouvrait sur la cuisine, tandis qu'en face de l'entrée, un vieil escalier en bois menait à l’étage. Le nez des marches était si profondément usé par les sabots, les souliers et le poids des années qu’il semblait avoir été creusé par le passage de plusieurs générations.

Chapitre 10 : la cuisine

En entrant dans la cuisine, on voyait en face une porte qui donnait accès à la chambre de l'oncle Mile située à l'arrière. Mais le vrai centre de la maison, c'était la cuisine elle-même. Et dans la cuisine, le roi incontesté, c'était le fourneau à bois. Sur le dessus, il y avait les cercles qu'il fallait soulever pour ajouter du bois ou pour placer une casserole.

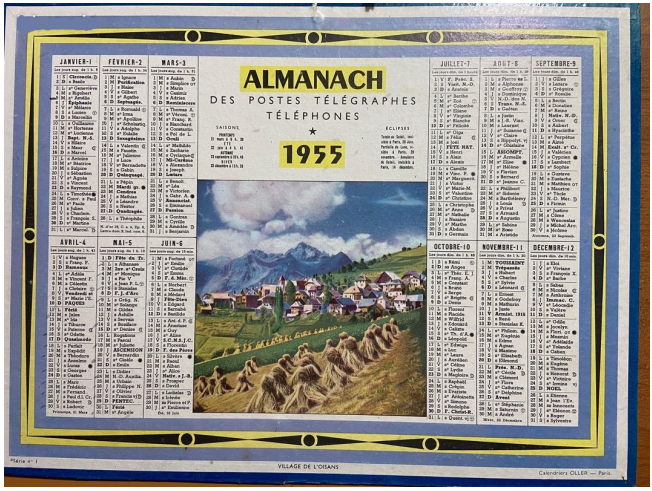
Il se trouvait au milieu du mur faisant face à la porte, surmonté d'un manteau de cheminée d'où partait le tuyau de fumée. Tout tournait autour de lui. Il servait à cuire, à chauffer, à sécher, à réchauffer l'eau, les mains, les vêtements et parfois les humeurs. Il était presque toujours en marche, même la nuit. Le soir, avant de monter se coucher, on le chargeait à bloc pour que les braises tiennent jusqu'au matin.

Sur ce fourneau trônait en permanence une grande casserole d'eau. Il fallait toujours avoir de l'eau chaude sous la main : pour la cuisine, la vaisselle, la toilette, et toutes ces petites nécessités quotidiennes qui, aujourd'hui, paraissent simples parce qu'il suffit de tourner un robinet.

Au-dessus du fourneau, sous le linteau, couraient trois fils auxquels étaient suspendus les pochons (louches) , les linges de cuisine ainsi que de grandes cuillères en bois.

Au printemps, c'était aussi là que notre père accrochait ses récoltes de morilles afin de les faire sécher avant de les conserver en bocaux. Sur la poutre du linteau était posé un exemplaire du Messager boiteux, ainsi que le calendrier des Postes de l'année en cours.

ALMANACH
1955



Nous, les enfants, on nous lavait une fois par semaine, nus dans un grand baquet en métal placé au milieu de la cuisine. La même eau servait pour les trois enfants. Autant dire que celui qui passait en dernier héritait d'un bain déjà bien vécu. Heureusement, on nous rinçait soigneusement. Debout dans le baquet, nous recevions sur la tête un broc d'eau claire,

généralement froide. Cela réveillait son homme, même quand on n'était encore qu'un gamin.

Lorsque le temps le permettait, notre mère – parfois épaulée par mémé Hélène, notre grand-mère maternelle – faisait notre toilette dans la fontaine de la cour, sous les yeux de tous les passants. Malgré la fraîcheur de l'eau, nous préférions de loin ce moment au supplice du baquet, car la fontaine devenait un formidable terrain de jeux.

À ce sujet, une anecdote me revient en mémoire. Un jour, notre grand-oncle Émile (ou oncle *Mile*), qui vivait avec nous et frisait la soixantaine, décida de faire comme nous ! Après avoir patiemment attendu que nous lui laissions le champ libre, il se déshabilla sur le rebord et prit place dans le bassin. Tout fier de lui, il saluait joyeusement les passants. Il faut dire que tout le monde le connaissait dans le village, notamment pour ses mémorables cuites à la gnôle !

Quelle ne fut pas la surprise et la colère de ma mère lorsque, sortant de sa cuisine, elle découvrit le spectacle ! Je crois que ce jour-là, l'oncle reçut la plus mémorable engueulade de sa vie. Il se rhabilla tout penaud et s'en alla digérer l'affront... directement au bistrot.

Avec un régime pareil, on n'était pas souvent grippés. Il faut dire que l'hiver, le seul chauffage de la maison était le fourneau de la cuisine. Dans les chambres, les vitres portaient souvent une couche de glace et de givre. On se couchait vite, on se

glissait sous les couvertures sans faire les difficiles, et l’on attendait que le lit se réchauffe.

Le mobilier de la cuisine était simple : un buffet où l’on rangeait la vaisselle et les couverts, une table recouverte d’une toile cirée, et six chaises. La fenêtre, composée de huit carreaux, donnait sur le verger, côté est. Elle apportait un peu de lumière dans cette pièce où se déroulait une grande partie de la vie familiale.

Au fond à droite de la cuisine, sous l’escalier, se trouvait la souillarde. Il y avait là une pierre à laver, l’ancêtre de l’évier, avec une petite goulette qui traversait le mur et rejetait l’eau directement dans le verger. Rien ne se perdait vraiment dans ces maisons-là : même l’eau usée trouvait son chemin dehors, sans tuyaux compliqués ni grands discours sur l’écologie. C’était simplement la manière de vivre.

Pour ce qui concerne l’éclairage, c’était le minimum, un interrupteur placé sur le chambranle de la porte à l’entrée et une lampe a suspension pendue au plafond au dessus de la table. L’éclairage fourni par les lampes était faible, alors avec le système de suspension on pouvait descendre l’ampoule plus près de la table selon l’activité.

Chapitre 11 : Les chambres et le grenier

Dans la partie habitation, il y avait quatre chambres. Enfin, quand je dis quatre chambres, il faut entendre cela comme on l’entendait à la campagne autrefois : quatre pièces où l’on pouvait dormir, même si le confort n’avait rien à voir avec celui d’aujourd’hui.

La première se trouvait au rez-de-chaussée. On y entrait par une porte située dans la cuisine. Elle était placée à l’arrière de la maison et possédait une fenêtre donnant à l’est, du côté du verger. Avant la rénovation de 1960, c’était la chambre de l’oncle Mile.

Le mobilier était simple, presque austère : un lit de ferme en bois, une grande armoire, une chaise et une table de nuit. Rien de plus. À cette époque, une chambre n’était pas un lieu où l’on s’attardait. On y dormait, on y rangeait quelques affaires, et cela suffisait bien.

À l’étage, en arrivant par le vieil escalier, on trouvait sur la droite une grande pièce inoccupée, encombrée de débarras. Deux petites fenêtres donnaient sur la route. On y trouvait entassé tout un fatras de vieilles choses ayant appartenu aux anciens habitants.

À gauche de l’escalier, il y avait deux chambres en enfilade, chacune avec sa fenêtre. Dans la première, une porte donnait accès à l’escalier qui montait au grenier. Les murs étaient couverts d’un vieux crépi, le plafond laissait voir ses poutres, et

une simple lampe pendait au plafond, commandée par un interrupteur. C'était sommaire, mais c'était ainsi.

Chaque chambre contenait deux grands lits de ferme en bois et une armoire. Aucun chauffage, bien sûr. L'hiver, il y faisait un froid de loup. Les fenêtres donnaient au nord-est, au-dessus du verger, et la bise ne se gênait pas pour rappeler qu'elle était chez elle dans les campagnes du Pays de Gex. Les vitres étaient souvent couvertes de glace et de givre, et il fallait avoir du courage pour sortir le nez de dessous les couvertures.

La literie était à l'image de la maison : solide, rustique, faite pour durer. Il y avait de grands draps rugueux, de grosses couvertures bien lourdes, puis par-dessus des édredons épais. Oui, l'hiver, il fallait être bien couvert. On dormait avec des polochons, surmontés d'oreillers, et quand on était enfin bien calé là-dessous, on n'avait plus tellement envie de bouger.

Dans chaque chambre, on trouvait aussi un pot de chambre, un seau hygiénique, ou parfois les deux. Ce n'était pas du luxe, mais de la prudence. La nuit, surtout en hiver, cela évitait d'avoir à descendre et à sortir jusqu'aux cabinets du jardin. Rien que d'y penser, on était déjà réveillé pour de bon.

Au-dessus de tout cela se trouvait le grenier. Officiellement, il était interdit aux enfants. Naturellement, cela le rendait encore plus attirant. Quand nous étions seuls à la maison, nous ne résistions pas longtemps à l'envie d'y monter pour fouiller dans le chenis, comme on disait chez nous.

On y trouvait de tout : des objets qui ne servaient plus, d'autres cassés, des outils incomplets, des restes de ceci ou de cela, gardés « au cas où ». On n'aimait pas jeter. Cette habitude

laisse des traces. Je dois reconnaître qu'au grand dam de mon épouse, j'ai gardé un peu de cette manie. Quand je mets quelque chose de côté en disant que cela pourra toujours servir, je crois bien entendre parler les anciens.

Dans ce grenier était aussi rangée une série d'une dizaine de bonbonnes de gnôle, l'eau-de-vie que notre père faisait produire chaque hiver lors de la venue de la machine à gouttes, l'alambic itinérant. Il restait environ une semaine près de la fontaine du village, et chacun venait y faire distiller sa récolte. C'était tout un événement. L'odeur, les vapeurs, les hommes qui discutaient autour de l'alambic : cela faisait partie de la vie du village.

Le grenier possédait encore une ouverture donnant sur le haut de la grange. Quand les mates de foin étaient assez hautes, on

pouvait même y accéder depuis là, en grimpant sur le foin ou à l’aide d’une échelle. Pour des enfants, c’était un passage presque secret, une invitation à l’aventure. Bien sûr, il fallait faire attention, mais à cet âge-là, le danger avait souvent moins d’importance que la curiosité.

Ainsi étaient les chambres de la maison : froides, simples, sans confort inutile, mais pleines de souvenirs. On y dormait sous de lourdes couvertures, on y grelottait parfois, on y rêvait beaucoup. Et, quand je repense à ces pièces aujourd’hui, ce ne sont pas seulement des murs et des lits que je revois, mais toute une manière de vivre, rude et modeste, qui nous paraissait alors parfaitement normale.

Chapitre 12 : Le tas de fumier

En bas de la cour, il suffisait de traverser la route pour trouver, sur la gauche, le tas de fumier. Il avait une forme rectangulaire et pouvait bien atteindre un mètre cinquante de haut. À la campagne, ce tas faisait partie du décor autant que la fontaine, la grange ou le jardin. On ne le regardait pas avec dégoût : c'était une richesse. Une richesse qui sentait fort, certes, mais une richesse tout de même.

La gestion du fumier représentait un gros travail. Chaque jour, il fallait sortir des écuries la paille souillée par les bêtes. On le faisait avec une brouette en bois, lourde déjà à vide, et les garçons étaient mis à contribution dès qu'ils avaient l'âge de tenir debout derrière les brancards, vers dix ans environ. Bien sûr, au début, on chargeait un peu moins la brouette, mais il ne fallait pas trop compter sur la pitié des adultes : à la ferme, chacun devait apprendre.

Le travail commençait par les litières. Avec un râteau ou un trident, on retirait la paille sale qui se trouvait sous les vaches, puis on la remplaçait par de la paille propre que l'on allait chercher dans la grange. La litière souillée, devenue fumier, était tirée dans la rigole qui courait le long de l'écurie. Ensuite, on venait la charger dans la brouette.

Puis venait le grand moment : la montée sur le tas de fumier.

Pour cela, il y avait la fameuse planche à fumier. C'était une planche solide, large d'environ vingt à trente centimètres, posée en pente contre le tas. Elle permettait de faire monter la brouette jusqu'en haut. Il fallait prendre de l'élan, garder les

bras fermes, bien viser, et surtout ne pas se laisser impressionner. Si l'on déviait un peu, ou si la roue quittait la planche, c'était la catastrophe : la brouette basculait cul par-dessus tête, et l'on risquait fort de finir avec elle sur le tas. Autant dire que les moqueries ne tardaient pas.

Une fois arrivé en haut, on renversait la brouette pour la vider, puis on arrangeait le fumier en couches régulières avec le trident. Il ne s'agissait pas de jeter cela n'importe comment. Un beau tas de fumier devait être bien monté, bien tassé, presque aussi proprement tenu qu'un mur de pierres. Les anciens avaient l'œil, et un tas mal fait attirait vite les remarques.

Quand le tas devenait trop haut, il fallait l'emmener aux champs. On attelait alors le cheval au char à fumier, et l'on partait répandre cette précieuse matière sur les terres. Le fumier était d'abord déposé en petits tas espacés d'environ deux mètres dans le champ. Plus tard, il fallait revenir avec le trident pour l'étendre régulièrement sur toute la surface. Là encore, c'était un travail long, physique, et qui ne sentait pas précisément la violette.

Voilà ce qu'était la sortie du fumier : un travail dur, quotidien, répétitif, mais indispensable. Comme la traite des vaches, il fallait le faire tous les jours de l'année, dimanche compris, jour de fête ou pas. Les bêtes, elles, ne connaissaient ni congé, ni grasse matinée, ni mauvais temps. Et dans une ferme, le fumier n'attendait jamais.

Chapitre 13 : Le jardin

Le tas de fumier était séparé du jardin par un mur de pierre. Sur la droite, quelques marches descendaient jusqu'à la porte du jardin. On passait ainsi, en quelques pas, de l'odeur forte du fumier à celle de la terre retournée, des légumes, des herbes et des feuilles mouillées.

À cette époque, le jardin était indispensable à la vie d'une ferme. Ce n'était pas un jardin pour faire joli, avec trois fleurs et deux bordures bien peignées. C'était un jardin nourricier, un vrai, celui qui remplissait les casseroles, les soupes, les caves et parfois même les bocaux.

Mon père en avait deux. Le premier, celui dont je parle ici, se trouvait en face de la maison. Le second était situé dans le champ qui bordait le bâtiment du café et de la fruitière, contre le mur, juste en dessous.

Le travail du jardin occupait une grande partie de l'année, sauf en hiver, où le repos s'imposait pour tout le monde : la terre, les plantes et les jardiniers. Quand le froid arrivait, le jardin se taisait. On le laissait dormir sous la pluie, la neige ou le gel, en attendant le retour des beaux jours.

La liste des fruits et légumes cultivés était longue, et chacun réclamait ses soins au bon moment : les semis, le labourage, le sarclage, les plantons, le désherbage, puis enfin les récoltes. Rien ne se faisait au hasard. Tout suivait un ordre ancien, presque immuable, transmis par l'habitude, l'observation du ciel, la mémoire des saisons et les conseils des vieux.

Et quand un doute venait troubler ces certitudes, il y avait le grand recours : l'almanach du *Messager boiteux*. Là, on trouvait tout ce qu'il fallait savoir : les dates favorables, les lunes, les saints du calendrier, les bons moments pour semer, planter, tailler ou récolter. Dans beaucoup de maisons, on lui faisait presque autant confiance qu'au curé ou au médecin.

Ma grand-mère, elle, surveillait attentivement les phases de la lune. Elle s'y fiait pour les travaux du jardin, mais aussi pour la coupe de ses cheveux, qu'elle conserva longs et magnifiques jusqu'à sa mort. Pour elle, la lune avait son mot à dire sur bien des choses, et personne n'aurait songé à s'en moquer.

Le jardin nous donnait une belle variété de légumes : des carottes, des choux, des courges, des concombres, des aubergines, des salades, des poireaux, des navets, des oignons, de l'ail, du persil, de la ciboulette, et bien d'autres choses encore. Les pommes de terre, elles, étaient cultivées dans un champ hors du village. Chaque coin de terre avait son utilité, chaque rangée sa promesse.

Le jardin nous offrait aussi des fruits : des fraises, des framboises, des groseilles, du cassis, sans oublier la rhubarbe, que j'adorais. Mon grand plaisir était d'aller au jardin, de casser une belle tige de rhubarbe et de repartir en la grignotant telle quelle. C'était acide à vous faire plisser les yeux et rentrer les joues, mais pour moi, c'était un vrai régal. À cet âge-là, on trouvait parfois son bonheur dans une simple tige volée au jardin.

Chapitre 14 : Les lapins

Dans le jardin de la maison, adossés au mur, se trouvaient les clapiers à lapins, abrités sous un petit toit en tôle. Il y avait là une vingtaine de lapins, souvent deux par cage. Devant les clapiers il y avait un espace clôturé ou les lapins pouvaient gambader lorsque les clapiers étaient ouverts. Les lapins passaient leur vie entre les clapiers et l'enclos avant de finir, un dimanche ou l'autre, à la casserole. Il faut dire les choses comme elles étaient : à l'époque, surtout à la campagne, la notion de bien-être animal n'existait pas vraiment. On ne se posait pas les questions d'aujourd'hui. Les animaux faisaient partie de la vie de la ferme, mais aussi de la nourriture de la famille.

Cela ne veut pas dire qu'ils étaient maltraités. Au contraire, ils étaient bien nourris avec les restes de légumes, les feuilles, les épluchures et tout ce que le jardin pouvait offrir. Il fallait nettoyer régulièrement les cages, et les crottes de lapin, bien précieuses, servaient de fumier pour enrichir la terre du jardin. Rien ne se perdait.

Les enfants, bien sûr, aimaient aller les voir. On les caressait, on leur parlait, on leur donnait parfois un brin d'herbe ou une feuille comme si c'était une friandise extraordinaire. Certains lapins avaient une bonne tête, d'autres un air plus méfiant, mais tous finissaient par nous intéresser.

Les adultes nous prévenaient pourtant :

— Ne vous attachez pas trop.

Ils savaient bien pourquoi. Car lorsqu’un dimanche matin on venait chercher un lapin pour le repas de midi, celui que l’on avait caressé la veille prenait soudain une tout autre place dans notre cœur d’enfant. C’était la vie de la ferme, rude et simple, avec ses tendresses et ses nécessités. On apprenait très tôt que les animaux qu’on aimait bien pouvaient aussi finir dans l’assiette. Ce n’était pas cruel dans l’esprit des anciens, c’était seulement ainsi que l’on vivait.

Chapitre 15 : Les cabinets

Dans le jardin se trouvait l'un des éléments les plus importants de la ferme : les cabinets.

Ah, les cabinets ! Une petite cabane en bois d'à peine un mètre sur un mètre, légèrement surélevée, avec deux marches pour accéder à la porte. Celle-ci fermait avec un simple loquet. Le toit, en bois lui aussi, n'avait qu'une seule pente, juste ce qu'il fallait pour laisser filer la pluie.

À l'intérieur, le confort était vite décrit : une planche trouée, posée à hauteur d'assise, faisait office de siège. Les besoins tombaient directement dans une fosse creusée sous le « bâtiment ». Quant au papier toilette, il ne venait pas en rouleaux parfumés et moelleux comme aujourd'hui. C'étaient des pages du *Dauphiné Libéré* ou du *Gessien*, découpées en carrés et accrochées à un crochet de boucher fixé à la paroi. On faisait avec ce qu'on avait.

Les jours de bise, il ne fallait pas être frileux. Les courants d'air entraient par toutes les fentes de la cabane, et l'on comprenait vite qu'il ne fallait pas s'éterniser.

Bien sûr, de temps en temps, il fallait vider la fosse. Ce n'était pas le travail le plus poétique de la ferme, loin de là. Il fallait avoir le cœur bien accroché, ou alors savoir se boucher le nez au bon moment. Mais, là encore, rien ne se perdait : c'était un excellent engrais naturel pour le jardin. À la campagne, même ce que l'on aurait préféré oublier finissait par servir à quelque chose.

les cabinets

Chapitre 16 : Les vergers

Il y avait aussi les vergers, où l'herbe était broutée par les génisses et les jeunes veaux. Rien ne se perdait : les arbres donnaient les fruits, les bêtes entretenaient l'herbe, et tout cela faisait partie du bon ordre de la ferme.

Dans ces vergers, on trouvait surtout des pommiers, des poiriers et quelques pruniers. Les pommiers étaient principalement de la variété Cusset. Ils donnaient des pommes rustiques, tardives, pas toujours très belles à regarder, mais solides et fidèles. On pouvait les conserver tout l'hiver à la cave, rangées sur des clayettes. Elles attendaient là, bien sagement, qu'on vienne les chercher pour la cuisine ou pour croquer un fruit quand les beaux jours étaient encore loin.

Nous avions aussi quelques poiriers, trois ou quatre tout au plus, de deux variétés différentes. Il y avait les poires Curé, bonnes poires à cuire, excellentes pour les tartes, et les poires Maude qui étaient conservées dans des tonneaux et donnaient le jus destiné à faire le cidre. Chaque variété avait son usage, et les anciens savaient très bien laquelle convenait à la tarte, à la cuisson, au pressoir ou à la conservation.

Dans mes toutes jeunes années, il y avait également un cognassier. Ses fruits n'étaient guère mangeables crus : durs, âpres, presque rébarbatifs. Mais une fois cuits, quel parfum ! Ils devenaient parfaits pour les pâtes de coing, les gelées et les confitures.

Nous avions enfin un ou deux pruniers qui donnaient de bons pruneaux. On les mangeait crus, directement sous l'arbre quand

ils étaient bien mûrs, mais ils finissaient aussi en tartes ou en confitures. Là encore, le verger nourrissait la maison, et chaque fruit avait sa place dans les saisons, les caves, les casseroles et les souvenirs.

J’allais oublier le noyer ! Dans le verger derrière la maison se dressait un grand noyer, un bel arbre solide, comme il y en avait souvent près des fermes.

En octobre, on ramassait les noix tombées au sol. Il fallait d’abord enlever les restes de peau, le brou, qui tachait les doigts d’un brun tenace. Ensuite, on les plaçait dans des cagettes à claire-voie pour les faire sécher tranquillement à l’air.

Quand elles étaient bien sèches, on les mettait dans des sacs de jute, puis nous les portions à la cave. Là, elles se conservaient toute l’année. On en cassait au fil des mois, les soirs d’hiver ou après les repas, et leur goût ramenait un peu de l’automne jusque dans les jours froids.

LEXIQUE DES TERMES PAYSANS ET GESSIENS

- **Bétandier (le) :** Plancher ou plafond très haut situé au-dessus des écuries, utilisé dans la grange pour stocker en hauteur le foin et la paille de l'été.
- **Boilles à lait (les) :** Grands récipients métalliques (souvent en aluminium ou en fer blanc) munis d'un couvercle, utilisés par les paysans pour transporter le lait de la traite quotidienne jusqu'à la fruitière (fromagerie locale).
- **Boiton (le) :** Petit box ou loge close, généralement situé dans un coin de l'écurie, spécifiquement aménagé pour l'engraissement du cochon.
- **Borancles (les) :** Volets ou petites trappes en bois aménagés dans la cloison séparant la grange de l'écurie. Ils permettaient au paysan de pousser directement le fourrage dans les râteliers des vaches sans avoir à porter de lourdes brassées à travers tout le bâtiment.
- **Botte-cul (le) :** Petit tabouret de traite rustique à un seul pied. Le trayeur le fixait à sa taille à l'aide d'une ceinture en cuir afin de pouvoir passer facilement d'une bête à l'autre sans avoir à transporter son siège.
- **Brou (le) :** Écorce verte et charnue qui enveloppe la coquille de la noix. En séchant, il s'ouvre et laisse échapper le fruit, mais sa sève laisse sur les mains des ramasseurs une teinte brune très tenace.

- **Chenis (le) :** Terme typique du Gexois et de la Suisse voisine désignant un désordre, un amas de poussière, un capharnaüm ou un ensemble de vieux objets accumulés.
- **Crésyl (le) :** Puissant produit désinfectant à l'odeur âcre, goudronnée et tenace, utilisé chaque année à la ferme pour pulvériser et assainir les murs, poutres et sols des écuries afin de chasser les parasites.
- **Fruitière (la) :** Fromagerie coopérative villageoise où les paysans mettaient en commun le lait de leurs troupeaux pour le peser et le transformer en beurre, sérac ou grandes meules de fromage.
- **Gnôle (la) :** eau-de-vie produite par les paysans. On faisait de la gnôle avec des restes de cidre , des poires, des pommes, des prunes , etc...
- **Goulette (la) :** Petite rigole ou tuyau rudimentaire traversant l'épaisseur du mur de la souillarde (arrière-cuisine) permettant d'évacuer les eaux usées directement vers l'extérieur (le verger).
- **Machine à gouttes (la) :** Appellation populaire locale de l'alambic itinérant. Cette imposante distillerie mobile s'installait au village chaque hiver pour transformer les récoltes de fruits des habitants en gnôle.
- **Mates de foin (les) :** Grands volumes ou denses meules de foin entassés et compactés dans la grange en prévision de la nourriture hivernale du bétail.
- **Picholette (la) :** Petite carafe de comptoir d'une contenance de trente centilitres, traditionnellement utilisée dans les cafés de la région pour servir le vin blanc ou rouge.

- **Pierre à laver (la) :** Evier taillé dans un seul bloc de pierre.
- **Planche à fumier (la) :** Solide madrier de bois posé en pente contre le tas de fumier dans la cour. Elle servait de rampe d'accès physique pour monter la lourde brouette de fumier jusqu'au sommet du tas.
- **Souillarde (la) :** Petite pièce annexe ou renfoncement situé à l'arrière de la cuisine, faisant office d'arrière-cuisine, où se trouvait la pierre à laver pour la vaisselle et les gros travaux ménagers.
- **Toupines (les) :** Grands pots ventrus en terre cuite ou en grès vernissé, indispensables dans les caves paysannes pour conserver les salaisons, les confitures ou les légumes.
- **Tourtaux (les) :** croquettes issues des restes solides suite à l’extraction des huiles de colza ou de tournesol .
- **Triangle (le) :** Imposant chasse-neige triangulaire fabriqué en bois. Faute de tracteurs, il était attelé à plusieurs chevaux de trait pour ouvrir et dégager péniblement les routes du village après les grosses chutes de neige.
- **Vogue (la) :** Terme régional désignant la fête patronale ou la fête annuelle du village, grand moment de rassemblement, de bals et de farces pour la jeunesse.

Table des matières

Préface.....2
Chapitre 1 : La Ferme Familiale.....4
Chapitre 2 : Les Écuries.....6
Chapitre 3 : Crèche, râtelier et borancles.....11
Chapitre 4 : La grange.....13
Chapitre 5 : Les caves et le saloir.....18
Chapitre 6 : La Pompe et la Fontaine.....21
Chapitre 7 : La grange annexe et la Rosalie.....25
Chapitre 8 : Le poulailler.....27
Chapitre 9 : L'Habitation.....28
Chapitre 10 : la cuisine.....30
Chapitre 11 : Les chambres et le grenier.....36
Chapitre 12 : Le tas de fumier.....40
Chapitre 13 : Le jardin.....42
Chapitre 14 : Les lapins.....44
Chapitre 15 : Les cabinets.....46
Chapitre 16 : Les vergers.....48
Lexique des termes gessiens.....50